

La cuisine de  
Mercotte



LE PRARION DE ROLAND ZANIN GATEAU DE VOYAGE



Pour un cercle à mousse de 18cm de diamètre et de 4.5cm de haut, soit pour 6/8 personnes.

**La pâte sucrée** : 140g de beurre pommade, 75g de sucre glace, 25 g d'amandes en poudre, 1 pincée de sel, 50/55g d'œuf entier, 250g de farine T55. Crémier le beurre pommade et le sucre glace, ajouter l'œuf, la poudre d'amande, le sel, puis la farine tamisée. Ne pas corser la pâte et dès qu'elle est homogène l'étaler finement entre 2 feuilles guitare ou à défaut de papier cuisson. Réserver quelques heures au réfrigérateur.

**La garniture** : 60g de pâte d'amande si possible 70 % de fruits, 40g de jaunes d'œufs, 60g de beurre à température ambiante, 2.25g de sel, le zeste d'un citron non traité, 2 gousses de vanille grattées, 70g de blancs d'œufs, 55g de sucre en poudre, 70g de farine, 1.5g de levure chimique, 170g de myrtilles. Ramollir éventuellement quelque secondes la pâte d'amande au micro-ondes. Dans le bol du robot et avec la feuille mixer la pâte d'amande et les jaunes d'œufs. Quand le mélange est homogène, incorporer petit à petit le beurre mou coupé en morceaux, le sel, le zeste et les graines de vanille. Lisser le mélange. Monter au bec d'oiseau les blancs d'œufs en les serrant petit à petit avec le sucre dès qu'ils commencent à mousser. Les incorporer à la maryse en 2 fois à la pâte puis ajouter de la même façon la farine tamisée avec la levure chimique. Mélanger délicatement la préparation et la verser dans une poche munie d'une douille lisse de 9mm.

**Le montage** : beurrer le cercle à mousse, le poser sur une plaque recouverte d'une feuille de papier cuisson. Le fonder avec la pâte sucrée étalée sur une épaisseur

de 2.5mm. Garnir le fond de tarte cru avec une première couche d'appareil (il faut prévoir 3 couches au total) parsemer uniformément de 70g myrtilles. Recouvrir avec une autre couche d'appareil répartir à nouveau 70g de myrtilles, terminer avec le reste de l'appareil. Lisser à la spatule coudée, parsemer avec le reste des myrtilles.

**La cuisson** : préchauffer le four à 160° chaleur tournante et enfourner 35min environ.

**La finition** : Laisser refroidir le Prarion avant de le démouler. Saupoudrer de sucre glace et déguster froid.

La cuisine de Mercotte©2017  
[www.mercotte.fr](http://www.mercotte.fr)